

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.
VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.



Toast-R-Oven™

Broiler

Asador

Rôtissoire



USA/Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-714-2503
www.blackanddecker.com

Accessories/Parts (USA/Canada) 1-800-738-0245
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

Models
Modelos
Modèles

- TRO910W**
- TRO910B**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any non-removable parts of this oven in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
- Turn all controls to OFF before inserting or removing plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in this appliance, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of unit when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Extreme caution should be used when using containers constructed of other than metal or glass.

- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic wrap, and the like.
- Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

ELECTRICAL CORD

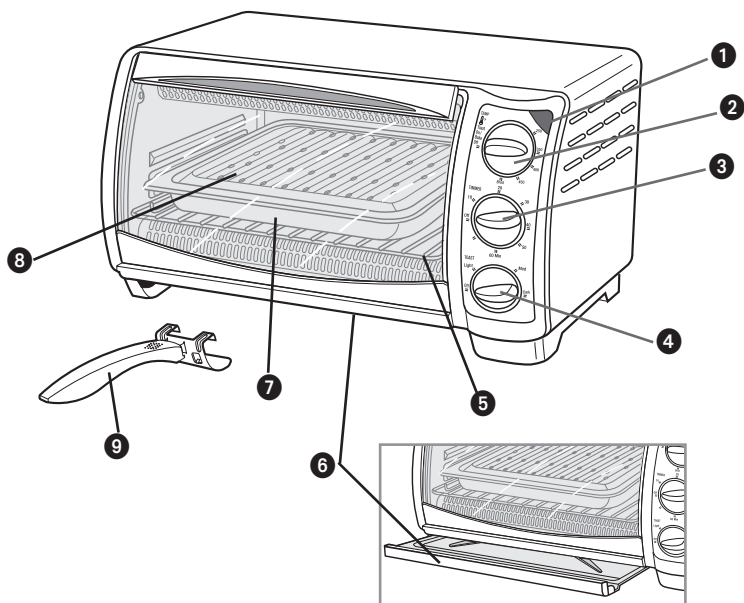
- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning : This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover.** There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



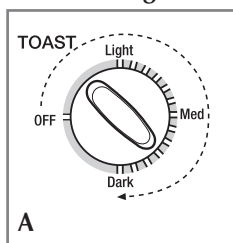
- 1. "On" Indicator Light
- + 2. Bake/broil temperature control dial
White (Part # TRO910W-18), Black (Part # TRO910B-18)
- + 3. Bake timer
White (Part # TRO910W-19), Black (Part # TRO910B-19)
- + 4. Toast color dial
White (Part # TRO910W-20), Black (Part # TRO910B-20)
- + 5. Slide rack
White (Part # TRO910W-46), Black (Part # TRO910B-46)
- + 6. Slide-out crumb tray (Part # TRO910W-43)
- + 7. Bake pan
White (Part # TRO910W-47), Black (Part # TRO910B-47)
- + 8. Broil rack
White (Part # TRO910W-45), Black (Part # TRO910B-45)
- + 9. Easy-grip bake pan and grill handle
White (Part # TRO910W-06), Black (Part # TRO910B-06)
- + Consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

Before first use, remove the slide rack, broil rack and bake pan from oven. Wash in sudsy water, rinse and dry with dishtowel or paper towel. Replace slide rack in oven. Apply the same method to the easy-grip bake pan and grill handling.

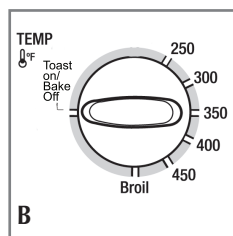
For Toasting:



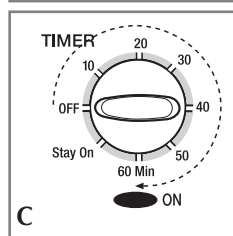
1. Position the slide rack in the rack-slot with the rack rail up. It is not necessary to preheat the oven for toasting.
2. Set the toast color dial as desired (A). For best results, select the medium setting for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste.
3. The on indicator light will come on and stay on during the toasting cycle. When the toasting cycle is done, the signal bell will sound, the oven will automatically shut off and the on indicator light will go out.
4. If you want to discontinue toasting, turn the toast color dial to the off position.

For Baking:

1. Consult the baking/broiling charts below for the type of food you want to cook and position the slide rack in the oven as shown in.



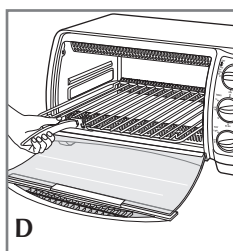
2. Turn the bake/broil temperature control dial to the desired temperature setting (B).



3. If using the bake timer, turn the dial to the desired number of minutes (C).

NOTE: For best results, when baking or cooking, always preheat the oven for 5 minutes.

4. The upper and lower heating elements will cycle on and off to maintain temperature.
5. When finished baking, turn the bake/broil temperature control dial to the off position.
6. If using the bake timer, the signal bell will sound after the designated amount of time. When finished baking, using easy-grip bake pan and grill handle (D), oven mitt or pot holder, remove slide rack with bake pan, and turn the temperature control dial to OFF.



For Broiling:

1. Turn the temperature control dial to broil. The oven does not need to be preheated for broiling.
2. Position the slide rack in the rack slot with the rack rail down. Insert the broil rack on top of the bake pan and place both on the slide rack. Bake timer can also be used to control broiling time. Only upper heaters turn on during broiling.

- Use the chart below as a guide to cooking times. Check food for doneness at minimum cooking time. You can also use the easy-grip bake pan and grill handle to check on the readiness of your food.
- When finished broiling, using easy-grip bake pan and grill handle, oven mitt or pot holder, remove slide rack with broil pan, and turn the temperature control dial to OFF.

BAKING GUIDE

NOTE: When BAKING foods, use lowest rack position and place bake pan on top of slide rack. Preheat oven for 5 minutes before placing food in oven. Recommended times as a guide. In all instances, you can use the easy-grip bake pan and grill handle to check on the status of your food.

FOOD	AMOUNT	TEMPERATURE/ TIME	PROCEDURE
Chicken pieces	to fit bake pan (1-6 pieces)	400°F for 40-50 minutes	Arrange in bake pan and place on top of slide rack, rack rail up. Bake until chicken registers 170°F on meat thermometer.
Ham, Lamb or pork chops, fish fillet or steak	to fit bake pan (1-4 chops or steaks)	350°F or follow favorite recipe	Arrange in bake pan and place on top of slide rack, rack rail up. Bake until done as desired.
Cookies (recipe or refrigerated slice & bake, drop or pre-cut)	6-8 cookies	follow package or recipe directions	Arrange in bake pan and place on top of slide rack, rack rail down. Bake until done and browned as desired.
Biscuits, dinner rolls (recipe or refrigerated)	to fit bake pan	follow package or recipe directions	Arrange in bake pan and place on top of slide rack, rack rail down. Bake until done and browned as desired.
White or sweet potatoes	1-6 medium potatoes	400°F for 1- 1-1/4 hours	Wash and pierce potatoes. Place directly on slide rack, rack rail up.
Frozen French fries, onion rings, other frozen (breaded and fried) foods	single layer to fit bake pan	400°F follow package directions for initial timing.	Arrange in bake pan and place on top of slide rack, rack rail up. Turn once during baking. Check frequently to prevent over browning.

FOOD	AMOUNT	TEMPERATURE/ TIME	PROCEDURE
Individual frozen pizza		400°F follow package directions for initial timing.	Place pizza directly on Slide rack, rack rail up. Check frequently to prevent over browning.

BROILING GUIDE

NOTE: When BROILING foods, place the broil rack in the bake pan. Turn bake/broil temperature dial to BROIL. Do not preheat. Broiling times are approximate. Do not undercook ground beef, fish or poultry. Check for desired doneness on steaks. In all instances, you can use the easy-grip bake pan and grill handle to check on the status of your food.

FOOD	AMOUNT	TIME	PROCEDURE
Chicken pieces	1-6 pieces	35-45 minutes	Arrange pieces skin-side down; turn after 20-25 minutes. Continue broiling until 170°F on meat thermometer, or juices run clear.
Frankfurters	1-8 frankfurters	15-18 minutes	For uniform browning, turn frequently.
Hamburgers	1-6 (1/4 lb. each)	25-35 minutes	Turn after 15 minutes; continue broiling until 145°F on meat thermometer, or done as desired
Beef steaks	1-2 (3/4-inch thick)	25-35 minutes	Turn after 15 minutes; continue broiling until 145°F on meat thermometer, or done as desired
Pork chops	1-6 (3/4-inch thick)	30-40 minutes	Turn after 20 minutes; continue broiling until 160°F on meat thermometer.
Fish steaks	1-6 (1-inch thick)	25 minutes	Turn after 10 minutes; continue broiling until fish flakes easily with a fork.
Open-faced cheese sandwich	1-4 slices	7-10 minutes	For crispier sandwich, toast bread first. Top bread with sliced cheese, and tomato if desired. Broil until cheese is melted. Use bake pan without broil rack.

Care and Cleaning

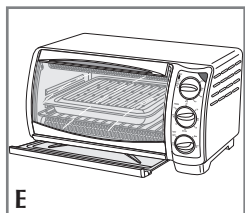
This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

Cleaning Your Oven

IMPORTANT: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged, and cool. Always dry parts thoroughly before using oven after cleaning.

1. Clean the glass door with a nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
2. To remove the slide rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash the slide rack in sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad. To replace the slide rack, open the door completely and slide the rack into the rack support grooves. Be sure the slide rack is seated properly.
3. Wash the bake pan and broil rack in sudsy water or in dishwasher. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad. Use the same cleaning procedure for the easy grip bake pan and grill handle.
4. If food melts onto heaters, do not turn oven off. Allow cycle to finish, so food passes onto crumb tray.

Crumb Tray



To remove the crumb tray, unplug the oven. Slide out the crumb tray and discard crumbs (E). Wipe tray with a dampened cloth or paper towel and dry. Close and secure tray.

Exterior Surfaces

Be sure the oven has cooled completely before wiping the top and exterior walls with a damp cloth or sponge. Dry afterward.

Cooking Containers

1. The inside dimensions of this oven are 12" x 11" x 4.5" (30.5cm x 28cm x 11.43cm). This size allows for many different types of baking containers. Keep the inside dimensions of the oven in mind when purchasing baking containers.
2. Metal, ovenproof glass without lids, or ceramic bakeware may be used in your oven. Follow manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1" (2.54 cm) away from the upper heating elements.
3. Some frozen foods are packaged in containers suitable for microwave or regular ovens. Check package instructions. If there are any questions regarding the use of a specific container, contact the food manufacturer.
4. **Some items which should never be used in your Toaster Oven:**
 - Glass lids on glass or metal bakeware. (If a cover is needed, use aluminum foil and be careful that it does not touch the heating elements.)
 - Air-tight packages such as sealed pouches or cans.
 - Plastic wrapping or paperboard covers.
 - Containers larger than those recommended.
 - Containers with warnings against use in range-type or toaster ovens.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza no removible del aparato.
- Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de menores de edad.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
- No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. También puede llamar gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto presenta el riesgo de lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el tostador sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- Se debe tener extrema precaución cuando se mueve un aparato que contiene aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
- Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de enchufar o desconectar el aparato.
- Utilice el aparato solamente con el fin previsto.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, nunca introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal en el aparato.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras está en funcionamiento o si entra en contacto con cualquier material inflamable incluyendo las cortinas y las paredes. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras está en uso.
- No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con los componentes eléctricos del aparato produciendo el riesgo de un choque eléctrico.

- ❑ Cuando el aparato no esté en funcionamiento, asegúrese de no almacenar nada más que los accesorios recomendados.
- ❑ Se debe tener mucho cuidado cuando se utilicen recipientes que no sean de metal ni de vidrio. Consulte la sección relacionada a los recipientes de cocinar.
- ❑ Nunca introduzca los siguientes materiales adentro del aparato: papel, cartón, envoltura plástica ni nada semejante.
- ❑ A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no se debe cubrir la bandeja de residuos ni ninguna otra superficie con papel metálico.
- ❑ Ejerza extrema precaución al mover la bandeja o al desechar la grasa caliente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE DE TIERRA

Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado para asegurarse de que la toma de corriente sea una de tierra.

CABLE ELÉCTRICO

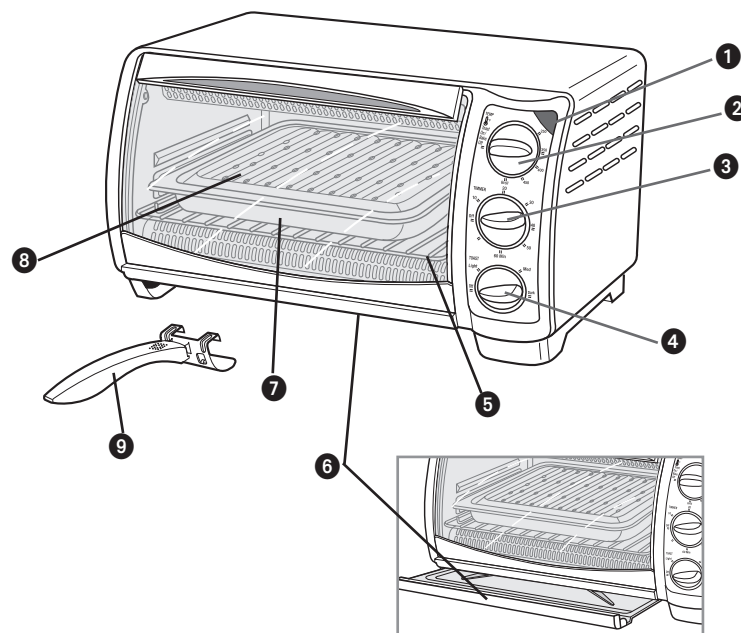
- a) El producto debe proporcionarse con un cable corto (o uno desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- b) Se encuentran disponibles cables desmontables o de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable desmontable o de extensión,
 - 1) El voltaje eléctrico del cable desmontable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato,
 - 2) Si el aparato es del tipo que va conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.
 - 3) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, **por favor no trate de remover la cubierta exterior.** Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



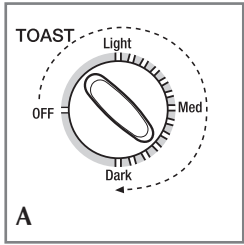
1. Luz indicadora de encendido
- + 2. Control de temperatura para hornear-asar
Blanco (Pieza N° TRO910W-18), Negro (Pieza N° TRO910B-18)
- + 3. Cronómetro de hornear
Blanco (Pieza N° TRO910W-19), Negro (Pieza N° TRO910B-19)
- + 4. Selector de grado de tostado
Blanco (Pieza N° TRO910W-20), Negro (Pieza N° TRO910B-20)
- + 5. Parrilla corredera
Blanco (Pieza N° TRO910W-46), Negro (Pieza N° TRO910B-46)
- + 6. Bandeja de residuos corredera
Blanco (Pieza N° TRO910W-43), Negro (Pieza N° TRO910B-43)
- + 7. Bandeja de hornear
Blanco (Pieza N° TRO910W-47), Negro (Pieza N° TRO910B-47)
- + 8. Parrilla de asar
Blanco (Pieza N° TRO910W-45), Negro (Pieza N° TRO910B-45)
- + 9. Sujetador para halar fácilmente la parrilla y la bandeja de hornear
Blanco (Pieza N° TRO910W-06), Negro (Pieza N° TRO910B-06)
- + Reemplazable/removible por el consumidor

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire la parrilla corrediza, la bandeja de hornear y la parrilla de asar. Lave estos accesorios al igual que el sujetador de la parrilla y de la bandeja de hornear con agua jabonada. Instale la parrilla corrediza nuevamente adentro del aparato.

Para tostar:

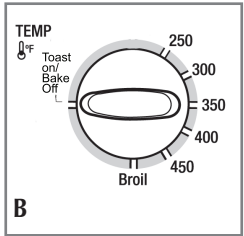


1. Deslice la parrilla corrediza en el carril del horno con los rieles orientados hacia arriba. No es necesario precalentar el horno para tostar.
2. Gire la perilla de control para seleccionar el grado de tostado al gusto (A). Para lograr mejores resultados, se recomienda ajustar el control al nivel intermedio. Después se puede seleccionar entre un color pálido u oscuro al gusto.

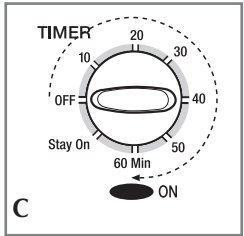
3. Brillará una luz que permanecerá encendida durante el ciclo de tostado. Una vez concluido el ciclo de tostado, se escucha la campana de aviso y el horno al igual que la luz indicadora de encendido "ON" se apagan automáticamente.

4. Si desea cancelar el ciclo de tostado, gire el control de color a la posición de apagar "Off".

Para hornear:

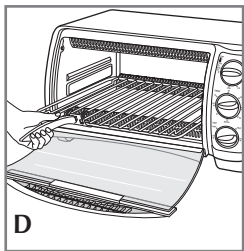


1. Consulte la guía de hornear-asar para determinar en qué posición colocar la bandeja según los alimentos que desea preparar.
2. Gire el control de hornear-asar a la temperatura deseada (B).



3. Si utiliza el cronómetro para hornear, ajuste el control al tiempo deseado (C).
- NOTA:** A fin de lograr mejores resultados, se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos antes de cocinar.

4. Los elementos calefactores (superiores e inferiores) funcionan de manera intermitentemente a fin de mantener la temperatura adecuada.
5. Cuando termine de hornear, asegúrese de girar el control de temperatura a la posición de apagado.
6. Si uno utiliza el cronómetro de hornear, el aparato produce un sonido al finalizar el ciclo de cocción programado. Cuando termine de cocinar, ajuste el control de temperatura a la posición de apagado (OFF) y asegúrese de utilizar el sujetador o guantes de cocina para retirar la bandeja de hornear (D).



Para asar:

1. Gire el control de temperatura a la posición de asar (BROIL.) Para asar, no es necesario precalentar el aparato.

2. Deslice la parrilla corrediza en el carril del horno con los rieles orientados hacia abajo. Introduzca la parrilla de asar sobre la bandeja de hornear y coloque ambas bandejas sobre la parrilla corrediza. El cronómetro de hornear sirve igualmente para asar. Solamente los elementos calefactores superiores se encienden cuando uno asa los alimentos.
3. Prepare los alimentos según el tiempo señalado en la guía. Supervise los alimentos cuando se cumpla el tiempo mínimo de cocción recomendado en la guía. Uno puede utilizar el sujetador para supervisar los alimentos.
4. Cuando termine de cocinar, ajuste el control de temperatura a la posición de apagado (OFF) y asegúrese de utilizar el sujetador para retirar la parrilla para asar.

GUIA DE HORNEAR

Nota: Para HORNEAR, la parrilla corrediza se debe colocar en el carril inferior con la bandeja de hornear encima de la parrilla corrediza. Antes de cocinar, el horno se debe precalentar por 5 minutos. Se recomienda observar el tiempo de cocción que sugiere la guía. Los alimentos se deben supervisar con frecuencia. Uno puede utilizar el sujetador para supervisar los alimentos.

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA/ DURACIÓN	PROCEDIMIENTO
Porciones de pollo (de 1 a 6 piezas)	Según la capacidad de la bandeja de hornear	205 °C (400 °F) de 40 a 50 minutos	Acomodar en la bandeja de hornear y colocar encima de la parrilla corrediza, rieles orientados hacia arriba. Hornear hasta que el termómetro para carne indique 76 °C (170 °F).
Jamón, cordero o chuletas de cerdo, filetes de pescado o bistec	Según la capacidad de la bandeja de hornear (de 1 a 4 chuletas o filetes)	Cocinar a 175 °C (350 °F) o preparar al gusto.	Acomodar en la bandeja de hornear y colocar encima de la parrilla corrediza, rieles orientados hacia arriba. Hornear al gusto.
Galletas (de receta o de masa refrigerada para cortar y hornear, de cucharada o precortadas)	De 6 a 8 galletas	Según las direcciones del paquete o la receta	Acomodar en la bandeja de hornear y colocar encima de la parrilla corrediza, rieles orientados hacia abajo. Hornear hasta quedar bien cocidas y dorar al gusto.

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA/ DURACIÓN	PROCEDIMIENTO
Bischochos, panes pequeños (de receta o de masa refrigerada)	Según la capacidad de la bandeja de hornear	Según las direcciones del paquete o la receta	Acomodar en la bandeja directamente sobre la parrilla corrediza, rieles orientados hacia abajo. Hornear hasta quedar bien cocidos y dorar al gusto.
Papas o camotes	De 1 a 6 medianos	Cocinar a 205 °C (400 °F) de 1 a 1-1/4 hora.	Acomodar en la bandeja directamente sobre la parrilla corrediza, carril orientado hacia arriba. Lavar y pinchar las papas. Colocar las papas directamente sobre la parrilla corrediza, rieles orientado hacia arriba.
Papas fritas congeladas, aros de cebolla y otros alimentos congelados arriba. (rebozados y fritos)	Una capa, según la capacidad de la bandeja de hornear del paquete o la receta	Cocinar a 205 °C (400 °F) según las direcciones	Acomodar en la bandeja directamente sobre la parrilla corrediza, carril orientado hacia arriba. Voltear una vez durante el ciclo de cocción. Supervisar frecuentemente para no dorar en exceso.
Pizzas individuales congeladas		Cocinar a 205 °C (400 °F) según las direcciones del paquete	Colocar la pizza directamente sobre la parrilla corrediza, rieles orientados hacia arriba. Supervisar frecuentemente para no dorar en exceso.

GUIA DE ASAR

Nota: Para asar los alimentos, la parrilla de asar se debe colocar en la bandeja de hornear. Ajuste el control de temperatura a la posición para asar (BROIL). No precaliente el aparato. El tiempo de cocción recomendado en la guía es aproximado. Supervise el término de cocción de la carne de res, al gusto. Asegúrese de cocinar bien la carne molida, el pescado y las aves. Uno puede utilizar el sujetador para supervisar los alimentos.

ALIMENTO	CANTIDAD	DURACIÓN	PROCEDIMIENTO
Porciones de pollo	1-6 piezas	35-45 minutos	Acomodar las piezas de pollo con la piel hacia abajo; voltear al cabo de 20 a 25 minutos, asando hasta que el termómetro para carne indique 76 °C (170 °F) o hasta que los jugos corran sin color.
Salchichas	1-8 salchichas	15-18 minutos	Voltear con frecuencia para un dorado uniforme.
Hamburguesas	1 a 6 de 1/4 lb	25-35 minutos	Voltear al cabo de 15 minutos; cocinar hasta que el termómetro de carne indique 63 °C (145 °F) o cocine al gusto.
Bistec	1 a 2 con grosor de 3/4 pulg	25-35 minutos	Voltear al cabo de 15 minutos; cocinar hasta que el termómetro de carne indique 63 °C (145 °F) o cocine al gusto.
Chuletas de cerdo	1 a 6 con grosor de 3/4 pulg	30-40 minutos	Voltear al cabo de 20 minutos; cocinar hasta que el termómetro de carne indique 71 °C (160 °F).
Filetes de pescado	1 a 6 con grosor de 1 pulg	25 minutos	Voltear al cabo de 10 minutos; cocinar hasta poder separar fácilmente con un tenedor.
Sándwich de queso, sin tapa	1 a 4 rebanadas	7-10 minutos	Para un sándwich más crujiente, se debe tostar primero el pan. Coronar el pan con rebanadas de queso y tomate, al gusto. Cocinar hasta que el queso se derrita. Utilice la bandeja de hornear sin la parrilla de asar.

Cuidado y limpieza

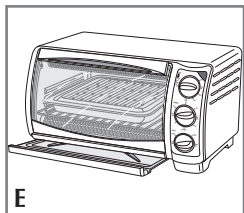
Este aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

Limpieza del horno

IMPORTANTE: Apague, desconecte y permita que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo. Siempre seque bien todas las piezas antes de utilizar el aparato nuevamente.

1. Limpie la puerta de vidrio con una almohadilla de nailon y agua enjabonada. No utilice rociadores de limpiar vidrios.
2. Para retirar la parrilla corrediza, abra la puerta y tire de la parrilla hacia adelante y hacia afuera. Lave la parrilla corrediza con agua enjabonada o en la máquina lavaplatos. Para remover las manchas persistentes, utilice una almohadilla de poliéster o de nailon. Para instalar la parrilla nuevamente, abra la puerta completamente y deslice la parrilla en las ranuras de soporte. Asegúrese que la parrilla esté bien colocada.
3. Lave la bandeja de hornear y la parrilla de asar y el sujetador de la parrilla y de la bandeja de hornear con agua jabonada o en la máquina lavaplatos. Utilice una almohadilla de poliéster o de nailon a fin de evitar los rayones. Lave estos accesorios al igual que el sujetador de la parrilla y de la bandeja de hornear con agua jabonada.
4. Si los alimentos se derriten sobre los elementos calefactores, por favor no apague el aparato. Permita que finalice el ciclo de cocción y que los alimentos pasen a la bandeja de residuos.

Bandeja de residuos



Para abrir y limpiar la bandeja de los residuos, desconecte el aparato. Deslice hacia afuera la bandeja de residuos y deseche las migajas (E). Cierre y asegure la bandeja.

Superficies exteriores

Asegúrese que el aparato se haya enfriado por completo antes de limpiar el exterior con un paño o con una esponja humedecida. Seque bien antes de utilizar el aparato de nuevo.

Recipientes de cocinar

1. El interior del horno mide 30,5 cm x 28 cm x 11.43cm (12 pulg x 11 pulg x 4.5 pulg). Estas dimensiones le permiten utilizar diferentes recipientes de cocinar. Tenga presentes las dimensiones del interior del aparato antes de comprar los recipientes.
2. Este aparato le permite utilizar recipientes de metal, de vidrio resistente al calor (sin cubiertas) o de cerámica. Siga las indicaciones del fabricante. Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 2,54 cm (1 pulg) entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores.
3. Ciertos alimentos congelados vienen empacados en envolturas apropiadas para los hornos de microonda o los hornos convencionales. Verifique las indicaciones del paquete. En caso de preguntas, comuníquese con el fabricante de los alimentos.
4. **He aquí una lista de artículos que jamás se deben introducir en el aparato:**
 - Las cubiertas de vidrio sobre los recipientes de vidrio o de metal. (Si es necesario, se puede utilizar papel de aluminio con cuidado de no tocar los elementos de calefacción.)
 - Las envolturas selladas al vacío (como las bolsas o las latas).
 - Las envolturas de papel plástico o las cubiertas de cartón.
 - Los recipientes de dimensión superior a la recomendada.
 - Los recipientes con advertencia contra uso en hornos convencionales.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni toute autre pièce non amovible de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Mettre toutes les commandes à la position d'arrêt (OFF) avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments grandes dimensions, ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques.
- Il y a risque d'incendie lorsque l'appareil est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Ne rien ranger sur le dessus de l'appareil en service.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Ces derniers peuvent s'effriter et entrer en contact avec les composants électriques de l'appareil, ce qui présente un risque de secousses électriques.

- ❑ Ne rien ranger d'autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans l'appareil lorsque ce dernier ne sert pas.
- ❑ Prendre garde lorsqu'on utilise des récipients qui ne sont pas faits en métal ou en verre.
- ❑ Ne pas placer un des matériaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule de plastique et des matériaux semblables.
- ❑ Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.
- ❑ Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on retire le plateau ou qu'on jette de la graisse chaude.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

CORDON ÉLECTRIQUE

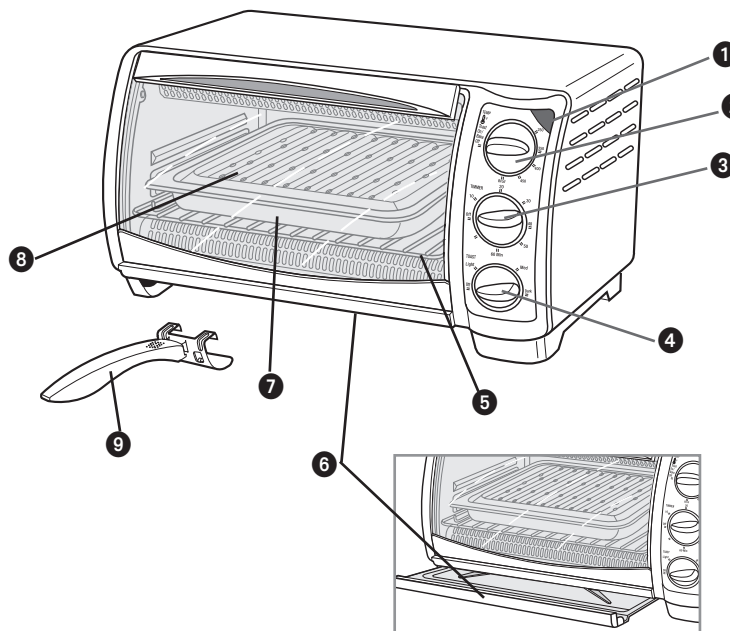
- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - 1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - 2) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches; and
 - 3) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

VIS INDESSERRABLE

Avvertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



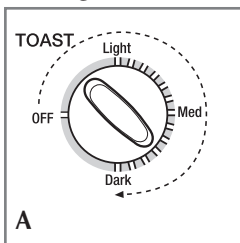
1. Témoin de fonctionnement
- + 2. Sélecteur de température pour la cuisson ou le rôtissage
Blanc (pièce n° TRO910W-18), Noir (pièce n° TRO910B-18)
- + 3. Minuterie pour la cuisson
Blanc (pièce n° TRO910W-19), Noir (pièce n° TRO910B-19)
- + 4. Sélecteur du degré de grillage
Blanc (pièce n° TRO910W-20), Noir (pièce n° TRO910B-20)
- + 5. Grille coulissante
Blanc (pièce n° TRO910W-46), Noir (pièce n° TRO910B-46)
- + 6. Plateau à miettes coulissant
Blanc (pièce n° TRO910W-43), Noir (pièce n° TRO910B-43)
- + 7. Plat de cuisson
Blanc (pièce n° TRO910W-47), Noir (pièce n° TRO910B-47)
- + 8. Lèchefrite
Blanc (pièce n° TRO910W-45), Noir (pièce n° TRO910B-45)
- + 9. Poignée à prise facile pour le plat de cuisson et la grille
Blanc (pièce n° TRO910W-06), Noir (pièce n° TRO910B-06)
- + Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

Avant la première utilisation, retirer la grille coulissante, la lèchefrite et le plat de cuisson du four. Les laver dans de l'eau savonneuse, les rincer et les assécher à l'aide d'un linge à vaisselle ou d'un essuie-tout. Remettre la grille coulissante dans le four. Faire de même pour la poignée à prise facile pour le plat de cuisson et la grille.

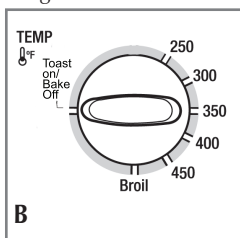
Grillage



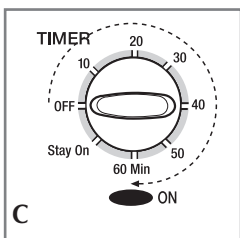
1. Placer la grille coulissante dans la fente avec le rail vers le haut. Il n'est pas nécessaire de réchauffer l'appareil pour le grillage.
2. Régler le sélecteur de grillage au degré voulu (A). Afin d'optimiser les résultats, choisir le réglage moyen pour le premier cycle, puis le régler au goût.
3. Le témoin de fonctionnement s'allume et il reste allumé pendant le cycle de grillage. À la fin du cycle de grillage, un timbre se fait entendre, le four s'éteint automatiquement et le témoin s'éteint.
4. Pour arrêter le cycle de grillage, déplacer le sélecteur du degré de grillage à la position d'arrêt (OFF).

Cuisson

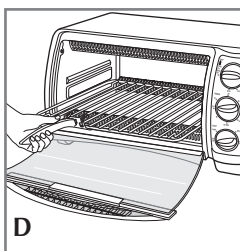
1. Consulter le guide de cuisson et de rôtissage plus bas pour l'aliment à cuire et placer la grille coulissante comme dans les figures.



2. Régler le sélecteur de cuisson à la température voulue (B).



3. Lorsqu'on utilise la minuterie, placer le cadran au nombre de minutes voulu (C).
NOTE : Afin d'optimiser les résultats de cuisson, toujours réchauffer le four pendant 5 minutes.
4. Les éléments (du dessus et du dessous) fonctionnent de façon intermittente afin de maintenir la température choisie.
5. À la fin de la cuisson, régler le sélecteur de la température de cuisson à la position d'arrêt (OFF).



6. Lorsqu'on utilise la minuterie, un timbre se fait entendre à la fin de la durée choisie. À la fin de la cuisson, utiliser la poignée à prise facile pour le plat de cuisson et la grille (D), une mitaine ou une poignée pour retirer le grille avec le plat, puis régler le sélecteur de température à la position d'arrêt (OFF).

Rôtissage

1. Régler le sélecteur de température au cycle de rôtissage (BROIL). Il n'est pas nécessaire de réchauffer l'appareil pour le grillage.

2. Placer la grille dans la fente de l'appareil avec le rail vers le bas. Insérer la lèchefrite dans le plat de cuisson et déposer les deux sur la grille coulissante. La minuterie peut également servir à contrôler le temps de rôtissage. Seuls les éléments du dessus s'allument pendant le rôtissage.
3. Consulter le guide de cuisson et de rôtissage plus bas pour déterminer la durée de cuisson. Surveiller la cuisson après la durée minimale suggérée. On peut également utiliser la poignée à prise facile pour le plat de cuisson et la grille afin de vérifier la cuisson de l'aliment.
4. À la fin de la cuisson, utiliser la poignée à prise facile pour le plat de cuisson et la grille, une mitaine ou une poignée pour retirer la grille coulissante avec le plat de cuisson, puis régler le sélecteur de température à la position d'arrêt (OFF).

GUIDE DE CUISSON

NOTE : Lors de la CUISSON, utiliser la fente inférieure de l'appareil et placer le plat de cuisson sur la grille coulissante. Réchauffer l'appareil pendant cinq minutes avant d'y placer l'aliment. Utiliser les durées de cuisson indiquées à titre de référence. En tout temps, on peut utiliser la poignée à prise facile pour le plat de cuisson et la grille afin de vérifier la cuisson de l'aliment.

ALIMENT	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE/ DURÉE	DIRECTIVES
Morceaux de poulet (de 1 à 6 morceaux)	Capacité du plat de cuisson	205 °C (400 °F) De 40 à 50 min	Placer dans le plat de cuisson sur la grille, avec le rail vers le haut. Faire cuire jusqu'à ce que le thermomètre à viande atteigne 76 °C (170 °F) sur un thermomètre à viande.
Jambon, côtelettes de porc ou d'agneau, darnes ou filets de poisson	Capacité du plat de cuisson (de 1 à 4 côtelettes ou darnes)	175 °C (350 °F) ou suivre les instructions de sa recette préférée	Placer dans le plat de cuisson sur la grille, avec le rail vers le haut. Faire cuire au goût.
Biscuits (recettes ou réfrigérés)	De 6 à 8 biscuits	Suivre les instructions de la recette ou de l'emballage	Placer dans le plat de cuisson sur la grille, avec le rail vers le bas. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient cuits et dorés au goût.
Biscuits, petits pains mollets (recettes ou réfrigérés)	Capacité du plat de cuisson	Suivre les instructions de la recette ou de l'emballage	Placer dans le plat de cuisson sur la grille, avec le rail vers le bas. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient cuits et dorés, au goût.

ALIMENT	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE/ DURÉE	DIRECTIVES
Pommes de terre ou patates sucrées	De 1 à 6, moyennes	205 °C (400 °F) De 40 à 50 min	Laver, percer les pommes de terre et placer directement sur la grille, avec le rail vers le haut.
Frites, rondelles d'oignons et autres aliments surgelés (panés et frits)	Capacité du plat de cuisson	205 °C (400 °F) Suivre les instructions de l'emballage.	Placer dans le plat de cuisson sur la grille, avec le rail vers le haut. Tourner une fois pendant la cuisson. Vérifier souvent pour empêcher de trop dorer.
Pizza surgelée, portion individuelle		205 °C (400 °F) Suivre les instructions de l'emballage.	Placer la pizza directement sur la grille coulissante avec le rail vers le haut. Vérifier souvent pour empêcher de trop dorer.

GUIDE DE RÔTISSAGE

NOTE : Lors du RÔTISSAGE, insérer la lèchefrite dans le plat de cuisson. Placer le sélecteur de température à la position de rôtissage (BROIL). Ne pas réchauffer. Les durées de rôtissage indiquées sont approximatives. Bien cuire le boeuf haché, le poisson et la volaille. Vérifier la cuisson voulue des biftecks. En tout temps, on peut utiliser la poignée à prise facile pour le plat de cuisson et la grille afin de vérifier la cuisson de l'aliment.

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE	DIRECTIVES
Morceaux de poulet	De 1 à 6 morceaux	De 35 à 45 minutes	Placer les morceaux avec la peau vers le bas et tourner après 20 minutes. Continuer la cuisson jusqu'à ce que le thermomètre à viande atteigne 76 °C (170 °F) ou e que le jus de cuisson soit transparent.
Saucisses fumée	De 1 à 8	De 15 à 18 minutes	Tourner souvent pour faire dorer de façon uniforme.
Hambourgeois	De 1 à 6 (125 g (1/4 lb) chacun)	De 25 à 35 minutes	Tourner après 15 minutes, continuer à faire cuire jusqu'à ce que le thermomètre à viande atteigne 63 °C (145 °F) ou que l'aliment soit cuit comme désiré.
Bifteck	De 1 à 2 (1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur)	De 25 à 35 minutes	Tourner après 15 minutes, continuer à faire cuire jusqu'à ce que le thermomètre à viande atteigne 63 °C (145 °F) ou que l'aliment soit cuit au goût.
Côtelettes de porc	De 1 à 6 (1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur)	30-40 minutes	Tourner après 20 minutes, continuer de faire cuire jusqu'à ce que le thermomètre à viande atteigne 71 °C (160 °F).
Darne de poisson	De 1 à 2 (2,54 cm (1 po) d'épaisseur)	25 minutes	Tourner après 10 minutes, continuer à faire cuire jusqu'à ce le poisson se détache facilement à la fourchette.
Sandwich ouvert au fromage	De 1 à 4 tranches	De 7 à 10 minutes	Faire griller le pain d'abord pour obtenir un sandwich plus croustillant. Ajouter du pain et des tranches de tomate et de fromage au goût. Faire griller jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Utiliser le plat de cuisson sans la lèchefrite.

Entretien et nettoyage

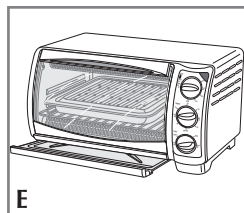
L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

Nettoyage du four

IMPORTANT : Avant de procéder au nettoyage, s'assurer que le four est éteint, débranché et froid. Toujours bien essuyer les pièces avant d'utiliser l'appareil après nettoyage.

1. Nettoyer la porte en verre avec un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant à vitres en vaporisateur.
2. Pour enlever la grille coulissante, ouvrir la porte, tirer la grille et la sortir. Laver la grille dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour enlever les taches tenaces, utiliser un tampon en nylon ou en polyester. Pour remettre la grille en place, ouvrir complètement la porte et faire glisser la grille dans les rainures de soutien de la grille. S'assurer de la bonne position de la grille.
3. Laver le plat de cuisson et la lèchefrite dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Utiliser un tampon en nylon ou en polyester pour minimiser les égratignures. Faire de même pour la poignée à prise facile pour le plat de cuisson et la grille.
4. Lorsqu'un aliment fond sur les éléments, ne pas fermer le four. Attendre la fin du cycle de manière à ce que l'aliment tombe dans le plateau à miettes.

Plateau à miettes



Débrancher l'appareil pour retirer le plateau à miettes (E). Glisser le plateau hors de l'appareil et en jeter les miettes. Essuyer le plateau avec un chiffon ou un essuie-tout humide et assécher. Remettre et bien fixer le plateau en place.

Surfaces extérieures

S'assurer que le four est complètement refroidi avant d'essuyer le dessus et les parois extérieures avec un chiffon ou une éponge humide. Sécher par la suite.

Récipients pour la cuisson

1. L'intérieur de l'appareil mesure 30,5 cm sur 28 cm sur 11,43 cm (12 po x 11 po x 4,5 po). Ces dimensions permettent l'utilisation des différents récipients pour la cuisson. Avant d'acheter un récipient, en vérifier les dimensions.
2. On peut utiliser des récipients en métal, en verre résistant à la chaleur (sans couvercle) ou en céramique. Respecter les consignes du fabricant. Il doit y avoir un espace minimal de 2,54 cm (1 po) entre le haut du récipient et les éléments du dessus.
3. Certains aliments congelés sont emballés dans des récipients allant au four à micro-ondes ou au four conventionnel. Vérifier si l'emballage va au four conventionnel. En cas de doute, communiquer avec le fabricant de l'aliment.
4. **Certains articles ne devraient jamais être utilisés dans l'appareil.**
 - Des couvercles en verre sur des plats en verre ou en métal. (Lorsqu'il faut couvrir, utiliser du papier d'aluminium et s'assurer que ce dernier ne touche pas aux éléments chauffants.)
 - Des emballages scellés sous vide (comme des sacs sous vide ou des boîtes de conserve).
 - De la pellicule de plastique ou des couvercles en carton.
 - Des récipients de dimensions supérieures à celles recommandées.
 - Des récipients portant des mises en garde contre l'utilisation dans des cuisinières ou des grille-pain fours.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. Do not return the product to the place of purchase. Do not mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA (No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía **no** cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra

- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

**Garantie limitée de un an
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

**Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)**

Duración

Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada

o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

<p>Argentina Servicio Técnico Central Service New S.R.L. Atención al Cliente Ruiz Huidobro 3860 Buenos Aires, Argentina Tel.: (54-11) 4546-1212</p>	<p>El Salvador Sedeblock Calle A San Antonio Abad y Av. Lisboa, Edif. Lisboa Local #21 San Salvador, El Salvador Tel.: (503) 274-1179 274-0279</p>	<p>Perú AV. REPUBLICA DE PANAMA 3535 Ofic 1303 San Isidro Lima, Peru Tel.: 2 22 44 14 Fax: 2 22 44 04</p>
<p>Chile Servicio Máquinas y Herramientas Ltda. Av. Apoquindo No. 4867 - Las Condes Santiago, Chile Tel.: (562) 263-2490</p>	<p>Guatemala MacPartes, S.A. 34 Calle 4-14 Zona 9 Frente a Tecun Guatemala City, Guatemala Tel.: (502) 331-5020 360-0521</p>	<p>Puerto Rico Buckeye Service Jesús P. Piñero #1013 Puerto Nuevo, SJ PR 00920 Tel.: (787) 782-6175</p>
<p>Colombia PLINARES Avenida Ciudad de Quito #88-09 Bogotá, Colombia Tel.: (57-1) 610-1604 533-4680</p>	<p>Honduras Lady Lee Centro Comercial Mega Plaza Carretera a la Lima San Pedro Sula, Honduras Tel.: (504) 553-1612</p>	<p>Republica Dominicana Plaza Lama, S.A. Av. Duarte #94 Santo Domingo, República Dominicana Tel.: (809) 687-9171</p>
<p>Costa Rica Aplicaciones Electromecanicas, S.A. Calle 26 Bis y Ave. 3 San Jose, Costa Rica Tel.: (506) 257-5716 223-0136</p>	<p>México Art. 123 y José Ma. Marroquí #28-D Centro. Mexico D.F. Tel.: 01 (800) 714-2503 (55) 1106-1400</p>	<p>Trinidad and Tobago A.S. Bryden & Sons (Trinidad) Limited 33 Independence Square, Port of Spain Trinidad, W.I. Tel.: (868) 623-4696</p>
<p>Ecuador Castelcorp Km 2-1/2 Avenida Juan T. Marengo junto Dicentro Guayaquil, Ecuador Tel.: (5934) 224-7878 224-1767</p>	<p>Nicaragua H & L Electronic Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas al Sur Managua, Nicaragua Tel.: (505) 260-3262</p>	<p>Venezuela Tecno Servicio TS2002 Av. Casanova Centro Comercial del Este Local 27 Caracas, Venezuela Tel.: (58-212) 324-0969</p>
	<p>Panamá Authorized Service Center Electrodomésticos, S.A. Boulevard El Dorado, al lado del Parque de las Mercedes Panamá, Panamá Tel.: (507) 236-5404</p>	

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:


Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902,
Fracc Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040.
R. F. C. AME-001026- PE3.

Servicio y Reparación

Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

 **BLACK & DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

Copyright © 2005 - 2006 Applica Consumer Products, Inc.

Pub. No. 1000002744-00-RV01

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

1500 W 120 V ~ 60Hz

Importado por:

Applica de México S. de R.L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902, Fracc Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040
Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China


Applica Consumer Products, Inc.

R12005/9-29-52E/S/F